

**日・韓両国の藍染に関する比較文化史的一考察：
伝統工芸技術の現状と将来(国際日本学インスティ
テュート, 修士論文要旨(2005年度修了者))**

著者	韓 眞英
雑誌名	大学院紀要 = Bulletin of graduate studies
巻	56
ページ	267-267
発行年	2006-03-31
URL	http://hdl.handle.net/10114/00020730

日・韓両国の藍染に関する比較文化史的一考察 —伝統工芸技術の現状と将来—

韓 眞英 (ハン・ジンヨン)

藍染は世界中で最も古く、また最も広く使われてきた染色で、発酵→還元→酸化という独特の染色原理によるものであることから、他の染色とは類を異にする。

日本の藍色はジャパンプルーと呼ばれるほど、明治時代の日本は藍色であふれていた。また、韓国でも藍は、古代から最も多く使われて来た染料であった。

しかし、1880年、ドイツの化学者A.Baeyerが化学的方法による合成インディゴの生産に成功し、これを輸入しはじめると、日本と韓国の藍染は合成インディゴにその座を奪われていった。

下って1970年代になると、両国では天然の藍による藍染を見直そうとする動きが始まる。そこで、その後の30年余りの間、日・韓における藍染事情に注目することにし、日本と韓国での現地調査を行なった。両国における藍染生産の現状を把握し、同時に、両国の人々の藍染に対する認識の変化や行政面の支援体制などの社会的背景を比較しながら長く尾を引く衰退への道を探ることにした。

日本の場合、伝統的な染料であるすくも生産者が、染めまで手がけるようになったことで、藍染は高価な伝統工芸品となった。そして、天然藍による藍染のみが本物として認識されるようになり、今まで合成インディゴによる生産を続けてきた多くの職人たちは衰退の一途を辿っている。そのため、日本の様々な藍染の技法まで失われてしまいそうな危機に直面している。

韓国では、一度途切れてしまった藍染が1980年代に再現されて以来、関心を持つ人々は増えてきたものの、藍染は労働生産性が低いため、大衆化までは困難な状況である。

染料生産技術の標準化、行政面の支援体制の不備、後継者不足問題など、両国の職人たちが共に抱えている問題については、互いの社会的特徴を解決の糸口として捉えることができる。

それによって、単に伝統を踏襲するだけではなく、藍染とは今後どうあるべきかについての新しい概念の構築が可能となるものと考えられる。

柳宗悦は、「伝統は活きたもの、そこにも創造と発展がなければならず」といい、「伝統の生長こそが国を大きくし、強くする」と説いた。「品物をつくることに誇りを持ち続けてきた職人たち」、今こそ彼等に、「柳の生活に根ざしたもののづくり」、すなわち「用の美」への回帰を促す時ではないか。

今後、藍染を健やかに育成するための望ましい方向について提言しようとするれば、

1. 常に創造と発展を加えていくこと。
2. 現状維持のための政策的支援ではなく、現状克服のための打開策の必要性を認識。
(芸術的・歴史的価値を保護・保存するための「上部構造」と産業振興策としての「下部構造」との調和を図る。)
3. 細分化・専門化された伝承体系の構築を通じた、国民的享受機会の拡大。
などに集約される。

日本の食文化の特徴を探る —だいこんを中心に—

姜 為

本論文では、統計データを収集・分析し、それを通して、だいこんの生産・流通・消費の変化を考察し、その変化の特徴と変化を引き起こした要因を明らかにする。そこで、以上のことに基づいて、現代日本人の食生活の特徴、また食生活観を明らかにするものである。

本論文で明らかになったのは次の点である。

まず、だいこんの生産は減少し続けていることがわかった。その原因としては、農業人口の高齢化や生産機械化の遅れなどが考えられるが、もっとも重要な原因は消費の減少である。食生活の多様化・洋風化がだいこん消費の減少をもたらしたと考えられる。

次に、だいこんの小売段階で、専門小売店中心から大型小売店中心へ転化したという構造の変化がみられる。販売形態では、少量化包装・加工品販売の増大傾向がみられる。女性の社会進出や家族構造の変化はその変化の要因である。

そして、だいこんの消費の変化から、生食の普及と年齢階層別による消費量の差があるとの特徴が明らかになった。少子高齢化社会の急速的な進行によって、健康への関心が高まり、こういった消費の特徴が現れた。

以上の諸側面の分析結果を踏まえて、日本の食生活の特徴を以下のようにまとめることができる。すなわち、①伝統野菜の消費が減少し、洋風野菜の消費が増加したこと、②野菜供給の周年化と品種の単一化、③スーパーの利用の増大及び消費の少量・加工品志向、④生食の普及、⑤ある食材に対する年齢階層別による消費の差がある。こういった特徴から、利便性、健康志向を求めるといふ日本人の食生活観が明らかになった。

食生活の問題は、食生活主体である人間の栄養生理上の問題だけではなく、食卓を囲む家族のあり方、そして、食料を生産し、加工・流通・調理・食用するまでの過程を含む広い範囲に関わっている。本論文は、生産・流通・消費の領域への広い視野を持って、現代日本の食生活の特徴と日本人の食生活観を明らかにした。そして、食生活は、経済的な要因だけではなく、社会のあり方にも大きく左右されていることも明らかにした。本論文は、将来的に日中食文化の比較研究、とくに野菜消費の比較研究の基礎になるのではないかと筆者は考えている。